

新聞に見る食生活の近代化¹⁾

第1報 明治期(1895年~1912年)

阿 部 典 子

藤女子短期大学 生活学科 食物学研究室

はじめに

明治維新以降, 日本は欧米をモデルに近代化を急いだ。特に北海道の開拓は, 明治と共に始まり, 広大な原野に欧米の先進農業を積極的に導入し, 欧米式畑作牧畜農法の定着と移住民の生活改善を目的とした。日本の近代化の中で, 最も変化しにくいのは, 農業であった。これを本格的に造り替える実験は, 北海道でしか行われなかった。牧畜・機械力による農法と酪農経営, これから産出される食品を利用する食生活の変化を新聞紙上に掲載されている記事(食品, 調理, 栄養, 衛生, 流通, 食習慣)等を中心に調査した。新聞を通して, 地方都市小樽の食生活近代化の流れを追求し, 検討を試みたものである。

I. 緒 言

北海道開拓使お雇い外国人ホーレス・ケブロン等は, 寒冷な気候の北海道に稲作を定着させるのは極めて不利であり, 北方生活には, パン, 肉を主体とする洋食が適しており, これらの食物を自給し, ひいてはほかの地方に輸出するのが開拓の基本であるという考えに基づいて, 食生活改善の計画が進められた。

外国から家畜を輸入し品種の改良を行い, バターやチーズの製造が試みられた。野菜や果樹には, ジャガイモ, トウモロコシ, テンサイ, トマト, キャベツ, タマネギ, アスパラガス, リンゴ, ブドウ, グースベリー, サクランボなどがある。

開拓使は農産物の商品化や一般への普及, 特にパン食を前提としてビール工場, 缶詰工場などが創業された。

食物改良(明治10年9月)⁽¹⁾が唱えられ, 札幌農学校で実施された洋食は, 道内産の材料を使用するのが建前で, パンは工業局水車製の小麦粉を使い, 肉は当時豊富であった鹿肉や札幌牧羊場で払下げた羊肉, 牛乳は農学校農園のものを使用した。水っぽいソップ, 肉と野菜のゴツ煮で生徒の評判は決して良い物ではなかったが, その後も農学校卒業生を中心に食物改良論が受け継がれるなど, 北海道民の食生活に及ぼした影響は極めて大きなものであった。

小樽はニシン漁で開けたところで, 幕末にはすでに村並と

なっていた。明治以後も小樽の周辺の漁村ではニシン漁が盛んであったが, 明治2年手宮に海官所が置かれ, 道央, 道北, 道東に運ばれる物資すべて小樽港で船改めを受けた。

また, 明治13年に, 手宮が幌内鉄道の基点となったことによって小樽の将来が約束され, 明治37年に北海道鉄道が小樽・函館間に開通すると, 旅客・貨物の集散地としての小樽の地位は不動のものとなった。

小樽港は明治22年に特別輸出港に指定され, 32年には開港場となり, 商業取引は, 道内・国内だけでなく, 中国, 朝鮮, ウラジオストック等に及び, 日露戦争後は樺太への航路基地となり, 日本海岸第一の港湾商工都市に発展し, 小樽商人の黄金時代を築き, 北海道のウォール街を出現させた。食物改良については, 函館に次ぐ商業都市として発展の途上にあった小樽は, 本州諸都市から頻繁に往来する官吏及び商人の嗜好に刺激されて知らずの間に自発的に進歩改良しつつあった。しかし, 主食の米は本州輸入米の約四割が小樽港に荷揚げされたので, 米は産せずとも貧者の果てまでが米飯を食していたと記録されてある⁽²⁾。

小樽新聞は明治26年5月札幌で発行された北海民灯を, 明治27年11月本社を小樽に移し, 小樽新聞と改題した。戦前札幌の北海タイムス, 函館毎日新聞と相並んで本道三大新聞として雄飛した。昭和17年11月1日, 全道新聞を統合した北海道新聞の誕生まで1万6千7百25号をもって終止符を打った⁽³⁾。明治28年の新聞に「小樽の事情を知るは北海道の事情を知る捷徑なり, 北海道の事情を知らんと欲するものは小樽新聞を読むに若かず」と書かれてある。

II. 食生活の近代化

1. 小樽における洋食材料の導入

食物における文明開化の象徴は「牛鍋」と「西洋料理」であり, 牛・馬・豚肉・乳製品, 西洋野菜の導入により日本古来の食生活に変化を与えた。中期以降は「洋食」と「西洋菓子」の普及とそれに伴う, 製糖・製茶・缶詰・洋飲料を中心に食品工業の発達をみる。そして, 新しい食物の普及を助けたのは, 軍隊の兵食における食肉とパンの洋食を取り入れたことである。

1) NORIKO ABE: The modernization of diet, as viewed from reading newspaper articles.

小樽新聞

図1. 小樽新聞題字

小樽区内色内町第二防火線
 菊草薙商店
 長電話六四八番

神戸牛は春夏秋冬肥満して脂肪豊富
 神戸牛肉は滋養が大王にして風味佳良

神戸肉がテイクマイカスラ御上願
 御値段肉地牛肉一同値段有升



図2. 明治44年2月

(1) 牛乳と乳製品

小樽の牧畜を見ると松田牧場（明治11年）、渡辺、西田牧場（18年）、荒川牧場（24年）、前田牧場の搾乳場（27年）、末武、石川、山崎牧場（30年）があったが、これらの牧場の牛の畜産は30数頭から6、7頭の乳牛を飼育し、搾乳・販売を主目的としたものであった。30年代に入って牛肉を販売していた草薙専太郎が精肉販売のために、最上町で牧畜を行なった。

①牛乳の市販

小樽の牛乳の販売は明治7年であるが、本格的に販売されるようになるのは明治20年以降で、新聞には連日のように牛乳の広告が見られる。牛乳は、現在のように健康人が飲料として飲むのではなく、病人のための薬や乳幼児の食べ物として宣伝されているが、明治40年代には、牛乳を食卓にと宣伝している。明治21年7月に北鳴舎（小樽新富町）が牛乳1合2銭で販売している。前田農場の搾乳場では、明治29年に殺菌塩装し、農場のバター、ヨーグルトと共に販売し1合3銭であった。

明治32年頃小樽牛乳株式会社を設け、区内の牛乳を集め一般に販売したが、38年会社が解散したので前田農場がこれを譲り受け、山の上町に販売部を設けた。明治40年9月に小樽牛乳搾取業組合を創立させ販売を行った。明治38、9年頃は区内の需要が1カ月4石位で、エアシャー種のもので1合6.7銭、ホルスタイン種で3.4銭であった。

・精良牛乳朝夕配達

小樽乳牛場、愛生軒（明治28年5月4日）。

・保証付小児牛乳

1合5銭。小樽山ノ上町 前田農場の牛乳（明治32年10月10日）。

・二十世紀の食卓

牛乳を薬用的に用ゆるの時代は去れり 牛乳消費高の多少は文明の尺度なり

牛乳を食用にする時代は来たり二十世紀の人士は食卓上必ず牛乳を備えざるべからず

牛乳御入用の節は御知らせ次第直ぐ御届致します前田農場

牛乳販売部（明治42年4月16日）。

②搾乳戸数と搾乳量

明治39年、搾乳戸数9、乳牛60頭、年間722石を産出しているが、41年には搾乳戸数15、乳牛156頭に増加している。乳牛の種類はエアシャー種の雑種が多かった。乳牛と搾乳量を表1に示す。⁽⁴⁾

表1 乳牛と搾乳量⁽⁴⁾

年次	搾乳・販売業	販売価格	乳牛頭数	搾乳量
42年	15	2,386 ^円	156	597 ^石
43年	15	2,742	121	698
44年	17	3,142	164	897
大正元年	16	1,198	189	599

明治44年の搾乳量から、小樽の一人当たりの利用量は1年間1.7ℓで一日5mlに過ぎない。また牛乳の価格を当時の米価を基に換算すると約4倍に相当する。

牛乳販売の初期は、びん詰めのもものが少なく、ほとんど柄杓で大きな容器から汲み分けたもので、牛舎の穢さと共に、搾乳工程は不潔であり、牛乳は腐敗しやすいものである。明治14年以後、政府は搾乳検査を強化し、さまざまな取締規則が設けられた。搾乳業者たちの搾乳の方法や衛生的なミルク製造を心がけ、また腐敗防止策としてびん詰め牛乳の普及に努める一方、粉ミルクやバター製造も始めている。

しかし、牛乳の消費量は中々伸びない。乳牛飼育は広い場所を要し人手がかかり、また消費地のほとんどが都会であり僻地で生産すると輸送が困難であり、本格的な乳業の発展は殺菌、貯蔵、輸送の技術が完成する大正時代を待たねばならない。

・金鶏印ミルク

ミルクは小児の生命なり其選択を誤れば最愛の児を害すべし。本品は種牛を米国に仰ぎ最新式の真空気を用いて製造す。米国に渡航し世界第三等なりとの賛辞を得たり（明治31年6月19日）。

・ゴール印米国練乳

滋養品をもって配合精製セシ品ニシテ佳味良好ニシテ本邦人の嗜好ニ適ス 東京日本橋区中尾洋酒店（明治31年6月19日）。

・花人形ミルク

花人形にて育った児童は壮健であります
可愛いお子様にお使いあれ

有名なるクスリヤ、酒屋、乾物店にて販売せり（明治35年7月12日）。

・前田バター

品質優良 価格低廉 多少に拘らずご試食を乞う。
山ノ上町前田農場牛乳販売部（明治42年7月9日）。

(2) 畜肉・家禽類

豚、鶏は農家によって飼育され、馬は農家の飼育によるものは少なく乗合、貨物等の運搬の專業者に主として飼育され、牛は乳牛を主とし、牛乳の販売業者の飼育するものが多かった。明治42年以降、大正元年までの家畜・家禽の

表2 飼養牛馬豚（頭数）⁽⁴⁾

年次	牛雌	牛雄	馬雌	馬雄	豚雌	豚雄
44年	151	12	41	1,037	44	62
大正元年	155	12	70	964	53	64

表3 屠畜（頭数）⁽⁴⁾

年次	成牛	犢	馬	豚	計
42年	277	—	94	298	679
43年	620	—	101	250	971
44年	694	51	91	207	1,043
大正元年	572	39	95	275	981

表4 屠畜斤数⁽⁴⁾

年次	成牛	犢	馬	豚	計
42年	90,095	—	22,029	39,256	151,380
43年	23,278	—	27,590	42,930	93,798
44年	242,350	10,170	27,600	43,660	323,840
大正元年	219,169	7,873	27,231	37,840	292,112

表5 飼養家禽（戸数）⁽⁴⁾

年次	十羽未満	五十羽未満	百羽未満	百羽以上	成禽（数）	雛（数）	計
42年	53	156	12	3	2,476	2,331	222,601
43年	85	160	10	—	2,184	2,216	218,372
44年	67	171	31	11	3,758	4,190	373,889
大正元年	81	69	2	2	2,141	1,922	246,870

飼育と畜肉・家禽の肉・卵の生産量を表2～5に示す。⁽⁴⁾

養鶏は、古くから農家で小規模に行われ、明治20年代から進展の方向をたどった。鶏卵の利用は飲食店が最も多く、家庭では貴重品で日常食品よりも病人の滋養・薬用、特別な行事の時の食物であった。卵の需給は不安定で、大規模

な養鶏が発達しにくい理由として、卵の保存と輸送が困難なことであった。冬期はほとんど産卵せず、価格は春夏期の約2倍になるのが常で、鶏を飼っている者も需用者も当然のこととしていた。明治40年代には、産卵の多い白色レグホンの飼育をしている。地王子1個の卸価格は平均3銭、小売5銭であった。⁽⁵⁾ 明治29年管外輸入の鶏卵の原価は24,662円である。

鶏卵は人体に必要な栄養素を最も適当な比率で含むが、他の生鮮食品とは異なり外観では腐敗卵の見分けはつきにくいので、保存法・鑑別法が新聞に記載し、新しい知識をもって在来の食品を見直そうとした。また冬は気温が低いため鶏卵の日持ちがよく、歳暮の贈答品として用いられたので、歳末には鶏卵の価格は沸騰した。

・王子委託大販売 一ヶ五銭 津軽名産 卵質最良 堺町 青木豊次郎（明治29年7月14日～8月2日）。

① 牛肉の価格

明治20年以降、食物改良論が盛んになると、肉食の効能が知れ渡り肉の需要が多くなった。肉食は牛肉から始まるが、小樽での畜肉は乳牛が中心であり、牛肉は老乳牛や牡の犢を屠殺したものである。生産量が少ないため肉の価格は、極めて不安定であった。また牛肉は神戸より定期船で移入され、〇〇日「神戸牛の入荷」の宣伝広告がしばしば見られる。当時も神戸の牛肉は、第一等の品質を誇っていた。また、明治44年の牛肉生産量は豚肉の約6倍であり、小樽の肉消費量は一人当たり1.57kg、その他の肉を加えると、大正4年の日本の平均1.08kgよりかなり多い。

・精牛肉の値上げ120匁28銭 小樽港牛肉店仲間（明治29年7月8日）。

・産地原料不足にともない、120匁に付き 牛ヒレ38銭～44銭（神戸牛）、ロース34銭、上肉30銭、中肉26銭、豚肉25銭、牡鶏肉75銭、牝鶏肉65銭、馬肉20銭（明治30年6月10日、33年3月16日）。

・御待受の神戸牛肉着荷、神戸牛大販売 色内町いろはは牛肉店（明治44年1月6日～21日）。

② 牛肉ソップ

ソップ（スープ）は、病人のための滋養物として盛んに宣伝され、流行病の感染を防ぎ、暑気あたりすることなく、常に身体を強壮に保つとある。骨や屠肉を使って自製し、滋養食品として牛乳や卵とともに配達まで行った。

・ソップ、地王子の配達

御用の筋は、御一報被下直に御配達可申上候。

多羅尾家禽園（明治30年2月24日）。

・滋養に富める牛乳とソーブ 如可程にても迅速配達いたします 色内町いろはは肉店（明治42年7月11日）。

③ 馬肉の利用の増加

明治20年頃から急激に馬肉が利用されるようになった。牛肉の普及にともなって自然に役用馬の肉を食べるようになった。肉用として飼育された馬ではなかったので価格も安く牛肉の3分の1程度であり、利用を促進したといえよう。

馬肉自体の味や栄養については、牛肉と何ら変わるものではないことは認められていた。安い馬肉を牛肉と称して売ることが問題だったのである。牛肉と馬肉の鑑別として馬肉は牛肉よりもグリコーゲン量が多く、これを定量する

ことにより鑑別ができる等の記事がしばしば載っている。

(3) 農産物

小樽の農家は零細農が多く、市街地に供給する蔬菜作付けは、主として果樹、養鶏、養豚等を兼ねる近郊農業であった。

富商・漁業家の農場経営

明治25、6年頃に小樽の豪商・漁業家は、他町村の農業経営に積極的に投資をし、明治36年30万坪以上の土地を持つ小樽人は、27人いた。経営は馬耕による洋式農法で小麦、裸麦、大麦、燕麦、豌豆、玉蜀黍、馬鈴薯、甜菜、甘藍、玉葱などの生産物は小樽で売り捌いた。

特に馬鈴薯は、明治40年に川田竜吉がアメリカからアイリッシュ・コブラーを輸入し、後の「男爵芋」として収穫量を増加させた。じゃがいもは淡泊な味で、西洋料理の肉の付け合わせに適していたので、マッシュド・ポテト、ポイルド・ポテト、フライド・ポテト、コロッケの材料になっている。

(4) 果樹

明治4年開拓使は米国から林檎、洋梨、桜桃、李、杏、桃、葡萄、カーレンツ、グスベリ、苺を輸入した。同8年～12年洋種果樹苗の無代価下し、札幌、小樽、余市、有珠、石狩に配布した。

小樽の果樹は農家による兼栽の外に手宮果樹園があった。明治32年には、果木合資会社が設立されている。明治33年頃には林檎の産出は、10万斤前後であった。42年代には244,057貫を生産した。⁽⁶⁾

桜桃は、明治30年に400本に満たなかったが、40年代に4,000本を越え、44年には34,274貫に達した。本道主産地の一つであった。この外葡萄は大正8年に、収穫高1,730貫、グスベリは9,760貫等がある。

明治20年代までは、果実を購入したり、日常気軽に食べるという習慣はほとんどなかったが、30年頃林檎が市中に出回るようになり、また小樽に集散される果物はバナナが最も多く、次いで柑橘類で果実店の広告が見られる。果実は西洋料理で用いることから、次第に高級な食品として取り扱われた。30年の後半から、特に中元や歳暮の贈答品として果物を進物にすることが流行した。

家庭で採れた果物をジャムにする方法が、37年の新聞に見られる。また果実加工の製造が盛んになり、ジャムの広告がしばしば載っている。

林檎を使った林檎ソース、林檎のジンジャー（煮りんご）、林檎のフライ、林檎のパイなどの作り方も記載されてある（明治36年10月14日、38年3月32日）。

また梅の調理法として、梅の羊羹、梅の蒸し菓子、梅の飴、梅の砂糖煮、甘露梅等がある（明治36年7月3日）。

・果物の価格 林檎20個入（1箱70～80銭）、葡萄2斤入（1箱45銭）（明治37年）。

(5) 葡萄酒・ビール

小樽における葡萄酒の醸造は、明治20年から札幌葡萄酒でその栽培及び醸造を管理していた平井親臣が、信香裏町に23年醸造場を設立、葡萄酒350石、ブランデー20石を醸造したことに始まる。25年8月の北海道物産共進会にこれ

を出品して褒状をうけた。

ビールが庶民的な飲み物であるのに対してブドー酒は、西洋料理と組み合わせて飲むので、利用が飛躍的に伸びることはなかったが、一種の保健飲料・流行病予防の薬剤として飲用されることが多かった（明治28年8月7日）。

蜂印香窠葡萄酒の広告が最も多い。

・佛國萬國大博覧会で第一等金賞牌受領し葡萄酒の種類多しといえども其質の精良にして其効能の著大なる我蜂印香窠葡萄酒の右に出づるものなし…略…

蜂印香窠葡萄酒の原質は最も純良なる葡萄液にして之に数種の栄養分を配合して醸造したるものなれば平常之を飲料とすれば無病健康の幸福を得るの価値あり今其効能の著しきものを挙げれば血液の不足を補ひ其循環を宜しくするが故消化器の働きを鋭敏にし健胃固腸の効あり精神鬱結の時之を飲めば忽ち爽快となり疲労の時之を飲めば忽ち勇気百倍し不眠症のもの之を飲めば忽ち安眠し殊に病後の回復期に於いて適宜に之を用ゆれば其効能最も顯著にして實に衛生上無比の飲料なり（明治28年8月7日～45年）。

・興奮ブランデー

コレラ病即治療法実験報知 本品は元質を葡萄に採り摂養上必要の薬剤を配合醸造せるを以て衛生に興奮に其効や大なり厳寒の候にあっては體温を増し元氣を振起し酷暑の候にあっては暑氣を散らし精神を清爽ならしむ殊効あり其味甘美にして能く口舌に適し常用以て食物の消化を助け血液の不足を補ひ伝染病の予防に効驗ある（明治28年8月～9月17日）。

明治20年に札幌麦酒株式会社が発足し、次いで麒麟麦酒（20年）、恵比寿麦酒（23年）が販売され小樽に特約店を設ける。この3社の広告がしばしば紙上に現れる（明治28年以降）。

・札幌ビール

我札幌ビールは獨逸國「ミンヘン」の方法に基き周到なる注意を以て醸造するものにしてその味の單純快美なる夙に愛顧諸君の喝采を博することを得たるは本社の深く謝すると所なり

北海道産の大麦を用い帝国の技師により醸造…略…

黒ビール 本社は札幌ビールの外に黒ビールを醸造す黒ビールは特別の原料を以て精製するものにして濃厚甘味葡萄酒の如く強壯劑として特効を有する飲料なり 小樽大販売所 港町板谷宮吉 手宮町村住三右衛門 入船町堀井音次郎 港町畠山久五郎 色内町畠山清左衛門 南浜町西谷庄八（明治28年5月3日）。

・中元御進物御便利 生ビール切手発売

ビヤホール 高橋商店 小樽花園町公園通（明治35年8月13日）。

・薬用熊印生葡萄酒

本品は米國カリホルニアカービー会社の醸造にして葡萄酒中の大王なり

壯健の御方は滋養として虚弱の御方は薬用に御需要あらんことを 白熊印ウイスキー 直輸入発売元 小樽高頭商店（明治35年8月20日）。

・中元の進物 西洋酒歳暮贈答品の相場

洋酒類 麦酒、武蘭地（ブランデー）等は時節柄進物用



図3. 明治42年1月

としては酒類の王なるべく林檎酒も又一寸妙なり 相場は香蜜葡萄酒一打4圓80銭、札幌葡萄酒一打函入2圓50銭、半打函入1圓17銭5厘、同黒ビール一打2圓65銭、地球葡萄酒一打3圓50銭、林檎酒一打3圓50銭（明治39年8月～40年12月）。

・滋養強壮りんご酒 りんごサイダー
余市りんご酒株式会社（明治45年7月1日）。

(6) 清涼飲料

明治19年コレラの流行により、天然水より安全という宣伝によって、庶民の夏の飲料としてラムネの売れ行きが急に伸びた。27年に再びコレラの大流行（明治27年35,000名死亡）、赤痢の流行（明治29年20,000名死亡）があり、天然水の危険性を報道されてからコレラの予防としてラムネが売り出された。ラムネは大衆的な飲み物としての地位を確保する反面、不良品としてしばしば衛生取締の対象にされた。その他ソーダ水、レモネードなどの広告が見られる。飲料水に対して認識を新たにし、水道の完成（大正3年）によってコレラ、赤痢、天然痘、ジフテリアなどの流行患者の数や火事が著しく減少した。小樽のラムネ製造は明治29年、輪達ラムネ製造所の開業に始まる。32年に大洋舎はラムネ、ジンジャー、サイホンなどを製造した。明治37、8年頃は三ッ輪土屋商店が軍艦サイダーを移入して、市場を独占し、40年に資本金4万円の小樽ラムネ株式会社を設立する。一年にラムネ30万本、サイダー40万本を製造した。明治42年に玉水舎が玉水印、ホップ印サイダー、玉水グレープ、喜蝶レモラ、玉水シトロンを売り出した。その他、金星サイダー、十八番サイダー、丸一シトロン、ニューレモネード、ポータップのシロップ等がある。

北海屋の水雷艇サイダーは明治40年に製造され、43年には一年にサイダー70万本の生産をし、販路は全道及新潟ばかりでなく横浜地方にまで進出した。代表製品は水雷艇サイダー、北海屋シトロン、北海屋レモンであった。

- ・ラムネ
サイホンラムネ、小玉ラムネ、味付けラムネ小樽堺町22西川小樽支店（明治28年7月1日）。
- ・コレラ予防法 発売以来品質純良なる衛生的飲料水よりラムネの飲用 衛生ラムネ、レモネード、シャンペン小樽港町甲商店（明治29年7月1日、2日）。
- ・清涼飲料シトロン

図4. 明治42年8月

サイダーに似て更に風味よくシャンパンに似て毫も酒精を含まず何人も適当なる衛生的飲料なり
美味なる果実の液汁と純粹なる糖分等を原料として蒸留水を用いて精製する理想的好飲料なり其原料に於いても風味に於いても製造法に於いても他の一般飲料水と異なり最も進歩せり文明的好飲料なり
衛生を重んずる家庭において日常欠くべからざる必要的好飲料なり 大日本麦酒株式会社（明治42年7月11日）。

(7) 菓子・パン

市内に菓子店ができたのは明治5、6年頃であり、大福餅、羽二重餅、饅頭等が主で、14年の御巡幸には数種の西洋菓子が献上されている。

当初は越後産のアラコ類、南部煎餅、大阪の栗オコシ類

が販売されたが、これは定期船で移入された物であった。8年には花菓子と称した掛物菓子、金平糖、宝来豆（黒大豆の掛け菓子）、飴玉、有平糖類を製造するに至った。11、2年頃には酒饅頭や羊羹、千歳という蒸し菓子等も販売された。13、4年頃には中華饅頭、羊羹巻、餡巻等の焼き物ができ最高中類、桜餅、滋養せんべいも現れた。15、6年頃にはカステラ類も販売されるに至った。20年頃には、ランピオンというカステラ台にフオンダンを掛けた菓子やボンボン類も製造された。43年頃には「ハイカラ饅頭」、「水晶飴玉」が売り出され、水晶飴玉はその頃小樽に入荷した砂糖の最高級品を原料とし、その品質を誇り小樽の土産品として東京方面の人に喜ばれた。

パン屋の元祖は、17年にパン屋を開いた久田友吉である。

明治21年11月和洋菓子・パン製造所並びに砂糖類、小麦類、掛物類、打菓子類、干菓子、蒸菓子、式菓子その他パン菓子（元祖横浜ペール氏伝）卸問屋（全開堂佐藤栄吉）が開店している。明治30年代菓子問屋として、和洋菓子、パン製造並びに原料付属品問屋が十数件あり、森永製西洋菓子各種、ビスケット（東京品川製菓会社製）、北海道名産林檎羊羹、舶来乾果類、ボンボンなどを販売していた。40年頃から森永などの国産洋菓子の大企業化が進み、菓子は単に「おやつ」として嗜好を満たすものから、滋養と衛生的な食物として扱われた。

・和洋菓子製造所

「全開堂」（佐藤栄吉）和菓子、西洋菓子、パン菓子は元祖横浜ペール氏伝（北海道毎日新聞明治21年11月5日）。

・滋養品の発売

商標「獅子印ビスケット」缶詰 原料：米国製粉会社。その他滋養品を以て配合精製せし品にして佳味良好にして、本邦人の嗜好に適す（明治31年6月19日）。

・中元の進物 西洋菓子 森永製菓

消化よろしく、滋養に富める嗜好品。

「軍艦印ビスケット」、「カルワイケーキ」、「フルーツケーキ」、「バナナケーキ」、「マンマロー」、「チョコレートクリーム」

腐敗の患なきと携帯に便なるとに依り進物用としては近來日本菓子を圧倒する傾きあり（明治39年8月25日）。

・ミルク羊羹の販売

滋養にして美味、而も衛生的の新製乳菓 一本15銭 製造元札幌練乳所（明治45年2月26日）。

・新菓 小樽色内町 千秋庵

ジャミ入り ロール巻 一ヶ 二十五銭

新アイス一斤 四十銭（明治45年7月5日）。

・道具不要 軽便食パン種 蒸かしパン種 缶入り20銭（明治39年9月30日）。

・最上紅茶着荷 珈琲新荷着 早川商店（明治39年8月3日）。

(8) 製粉

日本製粉株式会社小樽工場は、小樽における工場として北海製罐と並んで最も古い歴史を持っている。明治初期、札幌製粉会社として神戸鈴木商店小樽支店の手によって運営され、製品は鈴木商店の特約店であった札幌古谷商店、小樽小滝商店、松川商店、函館橋谷商店によって道内に販売されていた。原料の輸送の関係から、大正14年8月、小

樽市高島に新工場が設けられる。粉食の奨励と普及によって降盛を極めた。

(9) 製糖

砂糖の消費量は、文明の尺度を表すともいわれる。明治中頃より一般の人々の間に菓子を食べる習慣が広まり砂糖の需要が高まる。日清戦争以後、台湾から砂糖が安価で豊富に移入された。

小樽の砂糖再生工場として、明治43年に三井元太郎、44年に今井六郎、45年に松川嘉太郎が設け、道内に販売されていた。

・中元の進物や歳暮贈答品 砂糖類

砂糖は万人向きにして中元進物としては尤も適当なるべく。

臺所の調法（重宝）向きなる砂糖。

相場三盆一斤入罌斗袋とも6銭5厘、二斤入50銭、三斤74銭（明治39年8月24日、40年12月13日）。

・人工甘味料サッカリン

ドイツのファールベルグによって発見されたサッカリンは少量で甘味があり（明治29年5月5日）。

(10) 缶詰

明治9年、当時北海道に無尽蔵に棲息していた鹿肉を開拓使工場で缶詰にし、一時は産額の筆頭となった。その後それぞれの土地の特産物を原料として、缶詰の製造を試みられるようになった。同10年9月、北海道石狩の缶詰試験所でさけ、ます、いわし油漬け、あわび、たらばがに等の缶詰が製造ならびに伝習された。明治16年以降、魚類の缶詰は輸出向けに、牛肉や野菜の缶詰は国内で消費された。

日清日露戦争によって缶詰の需要が急増し、その種類も多く軍用食料としての用途が開けた。缶詰の大部分は水産物で次に牛肉の大和煮である。

季節のものを中心に保存食としては、乾物、塩物しか知らなかった人々は、新しい保存法としての缶詰に関心を持つようになった。魚類の缶詰などわが国特有の産業が発達し、缶詰の広告や記事が新聞に現れるようになった。特に、缶詰は保存性があり暑中の進物に最適で、新聞の広告としてしばしば掲載された。

缶詰の種類として

魚肉：鮭、鱈、鰯、鯖、鮪、鮎、鰱、鯛、沙魚、公魚、白魚、烏賊、伊勢海老、車海老、鰻蒲焼き、鱈蒲焼き。

貝類：牡蠣、鳥貝、さざえ、蛤、小貝、白貝、鮑。

獣鳥肉の缶詰：牛肉（大和煮、ボイルド、コードビーフ、ローストビーフ）、鶏肉（大和煮、ボイルド）。

野菜の缶詰：松茸、筍、松露のボイルド、福神漬。

果実甘露煮：桃、梨、枇杷、蜜柑、葡萄、桜桃、杏、林檎、パイナップル、大栗。

その他：かに、うに、練乳。

現在では缶詰の対象に線らないものも含まれている。30年頃鮭、鱈の缶詰を量産化した。パイナップルのシロップは、日清戦争の結果台湾を領有したことにより急速な発展をみた。

小樽における缶詰の製造は藤野缶詰所（明治20年創業）があり、明治21年高島に缶詰工場を設け、鮭、蟹、鰯の子、

表6 缶詰製造高（明治27年）⁽⁷⁾

品 目	1ヶ年製造高	1日平均製造高	1ヶ年製造価格
鮭	7,800 [㊦]	21 [㊦]	978 [㊦]
蟹	900	24	128
鰯の子	1,080	29	108

胡蘿蔔（にんじん）、玉葱などを材料にして製造した。蟹缶は一杯2銭から2銭5厘のタラバの蟹肉から、1ポンド缶で2缶作られ、売値は1ポンド缶が1個25銭、1打入 1箱8円位で利潤が大きかった。

・旅行進物軽便漬物 福神漬 小樽入船 高頭長治（明治28年7月18日）。

・うに（缶・瓶詰）滋養食品として販売。小樽満寿多商店（明治30年10月10日）。

・日電印缶詰 新製牛肉・鶏肉日電煮

本品は従来の（大和煮）に改良を加えて牛肉の美味と栄養分とを失わぬように案出したる品にして其価廉なり。適宜に温め用いば其味の美なる（大和煮）に幾何倍せり（明治33年1月3日）。

・中元の進物 缶詰類

進物用として近來流行の姿あり而して種類は数十種あり

牛肉の大和煮一打2圓85銭より1圓70銭迄、鰻一打2圓30銭、鶏肉一打3圓、雲丹塩辛大一打2圓10銭小一打1圓56銭、松茸一打2圓60銭、福神漬一号一打2圓 三号一打1圓45銭迄（明治39年8月25日）。

2. 飲食店

ビヤホールの最古のものは、明治38年頃花園十字街にあった高橋ビヤホール（札幌ビール特約店）があり、支店ではビールの外に簡単な洋食も饗した。

西洋料理店として古い暖簾は「精養軒」で、明治21年小樽色町に村山吉五郎（道庁御顧問工師メーク氏に習う）が開店し、大きな会合や結婚の披露宴等にも利用された。「東洋亭」（36年）では実費で西洋料理を伝授もした。その他「小樽軒」、「アサヒ軒」、「星風亭」、「栄養軒」、「入江洋食店」等があった。

・西洋料理店開業（明治35年11月22日）「東洋亭」御一人前 並30銭、中65銭、上90銭、一皿8～15銭。有志の方に実費で御伝授（明治36年1月15日）。

・西洋料理店広告

大阪ホテルにして好評なるコックを手寄せり明治館（明治35年1月8日）。

・西洋料理店の開業、「小樽軒」（明治36年7月7日）。

・料理法自宅教授

当区稲穂町十四番地福山知亮氏は先頃当区有志者の招聘に応じて簡易西洋料理法の出教授をなし来たりしが、今回更に教授室の準備なりたるより来月より毎土曜日を期し午前午後の二回に分ち自宅教授をなす由にて材料器具は同氏引き受け充分研究せしむる筈なりと云ふ（明治39年8月26日）。

・最新米風洋食店開業披露

時間の節約と清鮮を主とし 至極軽便に和洋食料理の御

仕度を調進仕候 アサヒ軒 小樽停車場前 札幌岩井洋食店でコックの修業（明治44年1月20日21日）。

食物における文明開化は「牛鍋」「すき焼き」から始まったように、西欧の食材や料理がストレートに普及するわけではない。肉食といっても米食パターンの副食を醤油・味噌で味付けされた日本人の伝統的な好みの味にする。「手軽な」あるいは「即席」とか会席料理の他に洋風料理と銘打った日本料理店が目立って増え、肉や卵を使った料理を売り出していった。和洋折衷料理店では、和洋酒を随意に飲むことができ、また本格的な西洋料理店のように難しい作法がなく、気おくれすることなく西洋料理に親しむことができるので普及した。

食物屋として、明治20年に即席料理店の「常盤野」では、会席料理の他に牛鍋を、28年に「うた川」では寿司類、茶碗蒸しの他に洋食一品料理（10銭）を扱い、31年に和洋即席会席料理の「つるや昇楽亭」、などがある。その他「松島屋」、「会津屋」、牛肉の「ときわ」、中国料理の「雅叙園」がある。

・即席料理の開業

「常盤野」牛鍋（御一人前）10銭、鳥鍋（御一人前）15銭（北海道毎日新聞明治22年10月26日）。

・和洋料理店の開業

「うた川」従来の料理の他、洋食一品料理を供する（1人前）10銭（明治28年5月3日）。

・和洋即席会席料理の開業

「つるや昇楽亭」（明治31年12月2日）。

・神戸純良牛肉 一品洋食調理仕候

牛肉、かしわ、すき焼き、西洋料理 横浜修業の厨丁雇人ときわ開業（明治42年12月1日）。

3. 小樽新聞にみる洋食の導入

新聞に料理記事が初めて掲載されたのは、時事新報で明治26年9月～12月29日、27年1月3日～2月17日「何にしようね」という題のもとに、家庭でできる惣菜料理を3～4品づつ毎日掲載された。

小樽新聞では明治35年から家庭欄として、「落葉集」「家庭のしおり」「家庭の料理」「台所の重宝」「家庭料理」「家庭のため」あるいは題無しで、あくまでもすぐに役立つことをねらった実用的な料理記事が掲載されている。新聞その他読み物は、西洋人や西洋の生活を見る機会がない一般の人々にとって、西洋を知る唯一の手段でもあった。

食生活が明治期から大正、昭和初期までに具体的にどの様に近代化されてきたのであろうか。洋風素材（肉類・乳製品・油脂・洋野菜）の利用、新料理の調理法、食品の栄養（滋養）・衛生について検討を試みた。

記載されている料理を次のように分類する。

（表7～14参照：☆、△、○、◇は表中の記号）

☆「和風折衷」：和風料理への洋風素材の導入。洋風素材に対する違和感を抑えるために、食べ慣れている味付けで食べる。食品材料が洋風で調理法、味付け、盛り付けが在来と変わらず日本風のもの。

△「洋風折衷」：西洋料理に和風素材の導入。食品材料が

和風で、調理法、調味が洋風で、和洋料理要素の融合されたもの。

○「洋風」：西洋料理の導入。食品素材、調理法、味付け、盛り付けが欧米から導入されたもの。

和風折衷=26.5%
洋風折衷=24.5%
洋風=49.0%

◇「中華風」：上記以外のものとして中国料理の調理法が導入されたもの。

(1) 和洋折衷型料理の普及 (日本化された西洋料理)

表7 洋風料理(明治35年~45年) その1(煮る)

料理名	主材料
☆豚肉のうま煮	豚肉(赤身肉)、 里芋、蓮根、隠元、椎茸、 醤油、みりん、砂糖
☆豚肉の味噌煮	豚肉(赤身肉)、味噌 醤油、みりん、砂糖
☆豚肉の煎煮	豚肉(赤身肉)、 茼蒿、蓮根、牛蒡、 油、醤油、みりん、砂糖
☆吸い物 (豚肉の揚げ団子)	豚肉(赤身肉)、胡麻油 煮出し、醤油
☆とり肉のシブ煮	とり肉、葱、せり、 酒、みりん、醤油、葛粉
☆とりの親子煮	とり肉、みつば、椎茸、葱、 みりん、醤油、玉子
☆とり肉の玉菜 (キャベツ)巻き	とり肉、キャベツ、豆腐、 玉子、醤油、みりん
△牛肉と野菜の やわらか煮	牛肉、玉葱、人参、じゃがいも、 かぶ又は大根、茸、塩、胡麻、小麦粉
△鯉のフリカゼ	生鯉8尾、独活又はせり、バター(大匙1杯) 小麦粉(匙1杯)、玉蜀黍粉(半匙)、塩
△鯉の野菜煮	生鯉4尾、人参1本、じゃがいも4個、 玉葱1個、玉菜4分の1、せり少々、 バター(大匙2杯)、麦粉(大匙2杯)、 塩、胡椒
△鯉のカレーあへ	生鯉8尾、独活1本又はせり1把、 バター(大匙1杯)、麦粉(1匙)、 カレー粉(小匙1杯)
△鯉のスープ	生鯉10尾、玉葱1個、人参1本、 せり1把、バター(大匙1杯)、 麦粉(大匙2杯)、カレー粉(小匙半分)
○牛肉のスチウ	牛肉、玉葱、人参、じゃがいも、 バター(乾酪)、塩、胡椒、小麦粉
○マハシボテ	じゃがいも、牛乳、塩、胡椒
○キャベツロール	キャベツの葉10枚くらい、牛肉50匆、 豚肉50匆、牛乳5勺、ソップ2合、 バター(大匙1杯)、メリケン粉(大匙2杯)、 セリ酒(大匙1杯)、塩(大匙3分の1くらい)

表8 洋風料理(明治35年~45年) その2(蒸す)

料理名	主材料
☆魚の蒸し煮	鮮魚(鯉、鮒)、筍、せり、 椎茸、ハム、鶏のソップ、酢、醤油
△魚巻き	小魚(かれい、ちか、いわし、さんま)、 塩、胡椒、ソース
○生鮭のブドー酒 蒸しソース 付け合わせ じゃがいも	生鮭、玉葱、ブドー酒(白)、ホーレン草、 バター、スープ、塩、胡椒、メリケン粉、 じゃがいも
○ロールスイーツ ミート	牛肉の挽肉、豚の腹脂、 塩、胡椒

表9 洋風料理(明治35年~45年) その3(焼く)

料理名	主材料
☆豚肉の照り焼き	豚肉、醤油、みりん、砂糖
☆豚肉の胡麻焼き	豚肉、胡麻、醤油、みりん、砂糖
☆とりのくわ焼き	とり肉、みりん、醤油、油
△新寄せ焼き	牛の挽肉半斤、玉子2個、玉葱1個、 じゃがいも3個、塩、味噌、 バター又は脂身か胡麻油
○ドライドハツシ (刻み肉の芋蒸焼)	牛肉、玉葱、人参、じゃがいも、鶏卵、塩、 胡椒
○カツテージパイ	マツシポテート、ビフステキ、塩、胡椒、 玉葱
○チキンソフレ	鶏肉50匆、塩、胡椒、玉子5個、 椎茸(松茸)、バター、メリケン粉
○肉入りオムレツ	牛肉又は豚肉かとり肉、玉葱、苜蓿野菜、 玉子、牛乳、バター
○牛肉の油煮 (牛肉のソテー)	牛肉、葱、バター、 メリケン粉、塩、胡椒

日本の食事文化を見ると、

第1. 日本の伝統的な食事システム

第2. 外来からそのまま取り入れられたい文化の食事システム

第3. 日本在来の食に外来の食事システムの導入が共存している。

素材における和洋折衷料理は、日本料理への洋風素材の導入と西洋料理への和風素材の導入という2つのプロセスに分けることができる。

西洋料理が家庭に入り込むには、

- ・家庭で手に入りやすい素材であること
- ・家庭にある器具や、家計の範囲内でできること
- ・米飯の味に合うこと

が条件であった。

表7~13までの料理はなるべく安価に、洋風素材に対する違和感を抑えるために、食べ慣れている味付けにしたり、滋養(栄養)に富んだ料理を手早く、簡単に、経済的に作り上げるように工夫された「応用軽便西洋料理」とも言うべきものであった。また日清、日露の戦争を経て、大陸と

表10 洋風料理(明治35年～45年) その4(揚げる)

料 理 名	主 材 料
☆じゃがいもの 卸し揚げ	じゃがいも、小麦粉(澱粉)、揚げ油、 みりん、醤油、塩
△牡蠣のフライ	牡蠣、メリケン粉、玉子、パン粉、 バター又はヘット、塩
△生鯨フライ	生鯨4尾、パン粉、玉子、パン粉、ウドン粉、 ヘット、玉葱
△鯨のコロッケ	生鯨6尾、じゃがいも3個、玉葱1個、 玉子1個、小麦粉(大匙1杯)、パン粉、 バター又は豚脂、せり又は玉菜、ソース
△巻き鯨	鯨6尾、人参、塩、胡椒、ヘット又は豚脂、 麦粉(大匙3杯)、バター(大匙1杯)、醤油
○ビーフカツレット	牛肉、メリケン粉、玉子、パン粉、ヘット、 塩、胡椒、
○ミートコロッケ 付け合わせ 隠元バターいため	牛肉、じゃがいも、バター、塩、胡椒、 メリケン粉、玉子、パン粉、ヘット、隠元

表11 洋風料理(明治35年～45年) その5(和える)

料 理 名	主 材 料
☆豚肉の酢の物 三杯酢 芥子酢 蓼 酢	豚肉、 酢、塩、醤油 芥子、酢、塩 蓼、酢、塩
☆豚肉の酢味噌和え	豚の白身(脂肪)、 味噌、酢
○ドレッシング オスタール	牡蠣、ドレッシングソース、 パン、パセリ
○ポリカード エッグス	玉子、ホワイトソース、 パン
○鯨の酢漬	鯨、オリーブ油又は豚脂、胡麻油、 酢、胡麻、唐辛子

表12 洋風料理(明治35年～45年) その6(菓子)

料 理 名	主 材 料
○林檎ソース	林檎(5～6個)、 砂糖、レモン水
○林檎のジンジャー	林檎(5～6個)、 砂糖、レモン水、 ジンジャー(生姜)
○林檎のフライ	林檎(3～4個)、 玉子、うどん粉、牛乳、 塩、胡椒、砂糖
○林檎のパイ (レモン、桃、苺、 あるいは南瓜)	林檎(3～4個)、 砂糖、肉豆蔻(シナモン)、 塩、レモン水、うどん粉
○林檎の軽便菓子	西洋林檎、 バター、砂糖、ホワイトキュラソー
○パバローフ (パバロア)	牛乳4合、砂糖120匁、西洋寒天4～5枚、 玉子4個、レモン水(エッセンス)
○アイスクリーム	牛乳、卵黄、砂糖
○チップスケーキ	カステラ、生クリーム、セリ酒、 砂糖、果物の缶詰
○マーフィン	麵麴半斤、玉子2個、牛乳2匁、 白砂糖15匁、カレンツ少々、ヘット半斤

表13 洋風料理(明治35年～45年) その7(調味料)

料 理 名	主 材 料
○ブレッドソース	パン、牛乳、砂糖、塩、胡椒
○ビヤチーズ	玉葱、バター、酢、卵黄
△鯨ソース	生鯨8尾、バター(大匙2杯)、 小麦粉(大匙4杯)、玉子1個、 レモン少々、牛乳1合

の交通が盛んになるにつれて、隣国の中国の料理が改めて認識されるようになった。「中国料理」は調味料、材料、食器、食卓作法などが西洋料理よりは日本料理と非常に共通した点が多く、むしろ親しみやすかった。また、材料さえ手に入れば、比較的容易に作ることができる利点がある。(表14参照)

西洋料理の素材および調理器具にしても、天火は勿論のこと、フライパン一つ持たない当時の家庭にはそのまま通用するはずはない。このことは必然的に西洋料理を日本流に変形させることになった。これは、家庭ばかりでなく街の飲食店でもその事情は同様であった。

新しがり屋の日本人でも、文化要素の中でも最も頑固な食は受け入れがたかったが、わが国の主食である米飯のための副食として西洋料理を導入したことが、家庭料理としての折衷料理を生み出す要因になった。当時の洋食は日本人の好みにあった、いわば西洋の和風化とも云う和洋折衷型であり、和風化された一品料理としてカツレット、オムレット、コロッケ、ロールキャベツ、魚貝類のフライ、シチュー、ライスカレー、豚肉の角煮として出現した。また、このような日本型洋食が、明治40年代の都市の中流家庭のハレの日の「ごちそう」として供卓されるようになったその背景には、新聞・雑誌・街の洋食店、良妻賢母教育の高等女学校の教育者たちによる「家庭の日常食の改良」が考えられる。(庁立小樽高等女学校設立明治32年)。

(2) 洋 食 の 素 材

洋食に導入された素材の中で使用頻度の高い西洋野菜は、じゃがいも、玉葱、キャベツである。じゃがいもの生産量は明治40年では55万トンで、明治36年の約2倍になり、玉葱も明治37年以降、野菜生産量の0.3%を占め、キャベツもこの頃からは一般的な野菜として市場にでまわった。しかし、西洋ニンジン、パセリー、アスパラガス、花キャベツ、芽キャベツなど香の強い西洋野菜は油と一緒に加熱し、香りでもって喫食する洋食に適しても、油脂を用いずアミノ酸系の調味料で味付けする日本人の嗜好に合わなかったため、和風素材の導入や調味の和風化などが試みられた。

また牛肉、豚肉、鶏肉、バター、卵、牛乳などは決して安い食品ではないが、洋食が滋養(栄養)の点で和食より優れているため、和風料理の素材にも取り入れられた。揚げ物に使用された油脂はヘットやラードであり、日本ではこれまで利用したことのない油が用いられた。

(3) 調 味 料

味の導入として調味料はウスターソース、トマトケチャッ

ブは比較的早くから普及したが、マヨネーズ、サラダドレッシングの定着は遅い。むしろ洋風料理に醤油、味噌、生姜、しそ、山椒、柚子、梅干し、抹茶などの和風調味料の導入

が多い。香辛料では胡椒、カレー粉、シナモンなどの比較的単純なものが使用された。

明治38年12月2日の正月の重詔（和洋折衷）の献立を紹介する。

・吸物

国旗半ぺん
松竹梅壽のり
吸口 木の芽

・初重

朝日蒲鉾
末広海老
梅花卵
筍慈姑
松茸甘酢

・二重

ロールスウィーツミート
ドレッシングオスタール
ポリカードエッグス

・三重

比目魚の元禄作
細魚の菊花作 山葵

・四重

チップスケーキ

以上は和洋折衷献立で、現在のお正月料理として用いても何らおかしくない。

3. 食生活の近代化と新知識

(1) 食 事 マ ナ ー

わが国では、文明開花期にフランス料理が宮中の正式料理となり、伝統的な日本料理は公的には国家を代表することができなかった。明治中頃から西洋料理が生活に浸透し始め、時代を追うごとに洋風化が進んだ。人々が宴会などに列席するようになると、従来の作法とは異なる食事のマナーが必要になった。

・洋食の心得

スープの飲み方、パンの食べ方、肉の食べ方、ナイフ、ホークの使い方、食事時の談話、服装などが新聞でも懇切丁寧に記載されている。洋式の会食マナーは日本の食事作法とはあまりにも違い、一般の人には苦勞であった(38年11月19日)。

(2) 食 物 論 争

明治20年頃から米食と麦食、肉食と菜食の効能が論じられた。

・肉食と菜食

世に肉食を好む人と、菜食を喜ぶ人とある。英の倫敦や佛の巴里には、菜食料理屋があるさうだ。この小樽にも肉類その他のナマグサを嫌って、菜食のみしている人が居る。肉食と菜食とはどちらが体に克いのであろうか。肉食を菜食に改めるのは、餅を酒に砂糖を塩に代へるやうに思ふ人がある。しかし、化学成分の上から論ずると、滋養分は双方とも同一と言って宜しい。なぜかといへば肉中に含んでいる成分は、植物中にも、悉く備わっているからだ(明治41年3月14日)。

・痩せる法、肥る法

肥たるは筋肉と細胞の間に脂肪を含むこと多きに依れり。痩せんと欲せば食物と運動に注意するの他無し。一食と一食の間七時間以上隔つべし。朝食は果物、珈琲、麵麴

表14 中国風料理(北海道に向く南清地方の料理)

料 理 名	主 材 料
◇魚と麵汁	素麵、葱、椎茸、生姜、豆腐、 魚肉、鶏のソップ、醤油
◇魚と野菜の 蒸しもの	魚(鯉、鮒)、椎茸、芹、生姜、 葱、胡椒油又は豚脂
◇豆腐と魚の 蒸しもの	豆腐、魚、ニンニク、椎茸、生姜、 胡椒油
◇生牡蠣と野菜の 炒め	牡蠣、椎茸、筍、生姜、胡椒油、 醤油、砂糖
◇生烏賊(いか)と 野菜炒め	烏賊、椎茸、筍、生姜、 醤油、胡椒油
◇蟹のあえもの	蟹、葱、生姜、胡椒油、醤油
◇蟹の甲羅煮	蟹、麦粉、豚肉、鶏のソップ、 醤油、胡椒油
◇蛸の揚げ団子	蛸、麦粉、胡椒油又は豚脂、醤油
◇蛸の唐辛子 炒め	蛸、唐辛子、酒、醤油、胡椒油
◇塩鯿の野菜蒸し	塩鯿、筍、生姜、酒
◇塩くらげの あえもの	塩くらげ、胡椒油、酢
◇塩鯿(塩鯿)の 蒸しもの	塩鯿(塩鯿)、生姜、酒
◇鰻(するめ)の 野菜の汁物	鰻、葱、大根、鶏のソップ、 酒、醤油
◇鰻と野菜炒め	鰻、筍、椎茸、胡椒油、酒、醤油
◇鰻の豚肉の 野菜あんかけ	鰻、豚肉、椎茸、筍、葱、鶏のソップ、 澱粉、醤油
◇開鰹(棒鰹)と 野菜炒め	開鰹又は棒鰹、野菜、胡椒油、醤油、 砂糖、酢
◇乾鰹のあえもの	乾鰹、胡椒油、醤油、酢
◇乾蛸、貝柱、鮑の 野菜あんかけ	乾蛸、貝柱、鮑、筍、椎茸、生姜、葱、 澱粉、醤油、胡椒油
◇乾蟹と筍の炒め	乾蟹、筍、醤油、胡椒油
◇乾牡蠣の野菜の 汁物	乾牡蠣、野菜、醤油、澱粉、 胡椒油
◇乾鮑と鶏肉の 蒸しもの	乾鮑、鶏肉、椎茸、醤油、胡椒油
◇貝柱と鶏肉の あんかけ	貝柱、鶏肉、澱粉、醤油、胡椒油
◇海鼠(なまこ)と 卵と筍の汁物	海鼠、焼卵、筍、ソップ、醤油、 生姜
◇海鼠の豚肉の 野菜炒め	海鼠、豚肉、椎茸、生姜、筍、 胡椒油、ソップ、醤油、
◇鰯鱈(ふかひれ)と 蟹の汁物	鰯鱈、蟹の肉、胡椒油、澱粉

の類、夕餐は肉汁、肉類、菜、麴麴の類と定べく、食事前後又は食事中には多量の流動物、菓子、絶対不可なり。瘦せた人は過激な運動を避く、食事の前後もしくは食事中に多量の水を飲み日々入浴し、身体を摩擦し按摩をとる。薬剤を用いるより食物摂取が最も有効と認む(明治38年3月3日)。

・虚弱なる人に

「疾病発病の要素としての尿酸」米国医学博士アレキサンダー、ヘイグ氏の説。パン、牛乳、乾酪、米、胡桃を推薦する(明治38年3月5日)。

(3) 栄養・衛生

栄養や食品に関する研究の進歩、脚気、とりめ、壊血病などが栄養障害に関係あることも認められた。食品の栄養価を知るための一般分析は、明治11年頃から農業雑誌に発表され、米などの分析表は、現代のものとはほとんど差がない。

食品の栄養や保存と並んで「食品の選定」に関する記事が見られるのは、食品の流通範囲が広がったこと、生活に合理的な買い物の知恵が要求されたためであろう。また、衛生知識の向上によって生鮮食品の確保、飲用水の清浄、台所の改善などが衛生保健の見地から重視されるようになった。米、魚、肉、野菜など日常料理に使われる食品の旬や選び方、また牛乳の取り扱いと品質の見分け方は、電気冷蔵庫のない時代の暮らしぶりをかいま見ることができる。

・塩の話(其の上)

我々が日常用いる塩ほど広く世界に行渡って居るものはないがまた塩は多くの効能に富んで居るものもないが、そのあまりにも普通なところから塩に多くの効能のある事を忘れていたもの一否塩の効用の十分の一も知らぬものが多いうである、ついでに塩の効用の大畧を一家の賄いをする主婦にお知らせしやう、全体一家の主婦ともいはれる人は厨で使用せるものの性質効用または應用等を十分に知っているといつたものを十にも使う事が出来るけれども、もし性質を効用の一部分はか知って居らぬ時は十のものも一にしか使えぬといふ間接直接に非常に損をする場合が多い、塩の如きもそれである。

▲塩は防腐剤 日本では古来塩は純潔のもの不潔を拂うものと知られ塩花をまくなどといふ事が有るが、西洋でも塩は純潔のしるしとされ、塩の存在は常に健全を意味して居る、なぜといふと塩は防腐剤であるからである、防腐剤である故に単にものの腐敗を防ぐのみならず、腐敗および分解の原因なるパチルス(細菌)を殺す力を備えている。

▲塩と血液 もし我々の食事から塩分を去ってしまえば血液は非常に窮乏してかのすべてのパチルスに抵抗しこれを殺す力を具へている白血球はその力を失ひ、血液そのものはまたアルカリ性を失うことになる、其の結果として吹出ものなどが頻に発生する。

▲塩は興奮剤 毎朝一碗の塩湯は胃洗浄し興奮せしめる効がある(明治35年7月25日)。

・塩の話(其の下)

▲塩は水を冷却す 塩は如何なる種類の水をも空気の水より六度程冷却せしむるの作用を有する、夏など物を冷やす時にその水の中へ塩を加へる時は一段と冷えし

むることができる、例へばラムネを冷やすとかいふ時には水に塩を加へるがよい、この事は時節柄よく心得て置くがよからう。

▲塩は湯を一層暖かにす 塩は冷たい水を一層冷たくもするがまた熱い湯を一層熱くもする作用がある、このゆえに野菜をものを早く煮やうと思ふとその野菜を塩水に浸しておけば塩水はその繊維まで浸み込んで早く煮熟に適するやうになるのみか鍋で煮られると植物に含んで居る曹達と食塩中の塩素と化合して血液に有効になる一種の塩類を形作るものである。

▲野菜の水たる時 野菜が氷って固くなりそのまま煮たり湯をかけたりすると妙なものになって困る事がある、そんな時にも塩水で洗ひ暫くその中へ浸して置くとか全く元の新鮮に復するこれも前と同じ理屈である。

▲野菜の貯蔵と塩 馬鈴薯、玉葱、蕪菁等を冬より春まで貯蔵する場合には芽を発するため半分は食用に堪へられなくなるばかりかいたくその香気を損する、焼小手で以て一々その芽を焼いて置けば善いがそれは非常な手数である、こんな場合に熱した塩湯の中へ一寸馬鈴薯を浸して取り上げ乾くのを待って貯えれば芽を生ずる心配がない(明治35年7月27日)。

・脚気と米の干(関)係

榊、山極の両医学博士、山口医学博士等は此頃有毒米の研究に従事し再三試験の結果脚気病の原因は白米の毒性分によることを認めたりと云ふ今その試験の方法及び結果を聞くに

▲第一試験 昨年収穫せし粳米より白米玄米粉米及び引割を造り之を以て家鶏を飼養したるに白米を餌としたる鶏は悉く百二十日より至百二十四日にして全身麻痺を起こして斃死せり

▲第二試験 米毒は米の種類により其の強弱分量を異するや否やを試験せるに新鮮なる陸稲米は中毒症をおこさせることを示せり

▲第三試験 新鮮なる白米と精白後久しく大氣中に七年を経過せる粉米を日々精白してえさにしたる鶏は百五十七日目に中毒を発して斃死せり

▲第四試験 精白後殺菌して貯蔵したるものと及び米毒と強度の熱の変化に就て試験せしに鶏は三週間以前に悉く中毒を以て斃死し殺菌したる白米は毫も中毒を發せず

▲要するに此動物試験を以て白米の中毒症状即ち一種の麻痺的病状は飢餓病状と全く異にして白米中確かに一種の毒素あることを確かめ且つ其の中毒病状は人類における脚気と同様にして米の毒分が脚気病因と非常なる關係を有するものたるを証明し得たりと云へり(36年5月21日)。

脚気は江戸時代から「江戸患い」と称されていたが、明治に入り米の精白技術の進歩に伴い増加した。初期には中毒と考えられたが、脚気が玄米にあって白米に存在しない特殊成分の欠乏症であることが分かった。麦飯による脚気患者の減少は、米の過食の戒めともなり、また脚気が栄養障害に関係があることが認められた。

・味噌の成分及栄養分

白味噌は百分中水分が50内外、粗蛋白質が5から11位、粗繊維が3から13、糖分が17内外、灰分13位、脂肪6内外、

食塩12内外及酒精痕跡で田舎味噌になると23位の食塩を含んでいる。味噌の糖分と窒素化合物とは酒精アンモニア、有機塩基と共に、其の熟成中に原料の変化に由りて出来たものである…略…殊に日本人は一般に肉食をするところが少ないから、味噌の蛋白質、窒素など多少其補ひとなる理であります（明治41年1月19日）。

・野菜の効能

二十日大根、白菜、キャベツ、ねぎ、人参、ほうれん草、春菊は薬用作用があり、健康に役立つ。大根は消化を助け、胸焼け腹痛を和らぐの効あり。ねぎは根気の効あり。ほうれん草・春菊は人の血を潔め、婦人の容姿を良くする（明治41年1月10日）。

・茶の害

茶の効能の成分（香油の成分）の効果として、神経を興奮させる。腹を張らせる眠気を払う。珈琲素は体に害である。茶の渋みは下痢を起こす。玉露は甘みがあり、滋養分は少しある。新茶はことに茶素が多く、中国人は新茶を飲まない（明治38年5月3日）。

・正月の御馳走と菓

日本の正月は酒と餅の正月なり、喰い且つ飲むに忙しくいづれも腹を痛めぬは少なき有様なり。餅というものは不消化というわけでも無し、余計喰って悪いのは餅にかぎらず、雑煮は菜や大根ヂャスターゼ（醱酵素）を含む故に消化作用を助け、餅は葡萄糖になって非常に滋養となる。

日本の食物が世界中一番下等だと洋行帰りのハイカラ連は罵倒するが、わが国の食物の調和中々旨くできている。屠蘇は味醂の他に陳皮、山椒、桂皮を合わせた健胃苦味丁幾と云うような薬物にて醱酵素を含み消化の効がある。田作りや数子、煮豆などは不消化なり、蜜柑の袋の繊維はことに悪い（明治39年1月7日）。

・餅と蜜柑の徴

蜜柑と餅はカビが生えるものである。奥様方の参考にもなるであろう。蜜柑の青徴はペニチリウムブラウクとい徴菌で、餅に生える黒徴はミューコル属の徴菌、蜜柑に生えるものと同じもので、何れも人間の毒になるものではない。空気中には種々なる徴菌が多く、物に付着したがる。寒中過ぎてついた餅や箱の中の蜜柑に徴の多いのは、暖かい故であるが、徴菌の繁殖には湿気が必要とするものであるから、蜜柑の皮に傷が無ければ徴は生えぬ、餅を乾かせば徴は生えぬ（明治39年1月27日）。

・小児の菓子としての薩摩芋、駄菓子、蜜柑

薩摩芋の芽は毒を含み、芽の出た薩摩芋は胃腸加答児を起こす。駄菓子はその材料不良にして腐敗したるもの多く、小児の胃腸を侵すこと甚だし。蜜柑、夏蜜柑は急性胃腸加答児を起こさせることになり赤痢疑似の症状に陥ることあれが、よくよく注意すべし。蜜柑と夏蜜柑は一歳未満位の小児は袋をとって与えても消化して居らず、小児に与えた際にはよほど分量に加減しないと急性加答児を起こさせることになる（明治39年3月27日）。

・餅と糯米（一）

糯米の用途（略）（明治43年1月9日）。

・餅と糯米（二）

糯米の滋養価値 餅の不消化なるは化学組成物の不消化なるのためではなく餅の物理的状态が消化に対して甚だ不適当不利益の事情による…略…雑煮餅を作るに味噌雑煮や清汁雑煮の如きは避け、鴨雑煮鶏雑煮など試みるべきである。又雑煮を作る際汁中に薄切れの大根を加ふべく且つ餅を食したる後は大根或いは大根卸を喫すること。ヂャスターゼ（ジアスターゼ）なる消化促進物が大根中に多含せられる。脾液及肝臓より分泌する消化液を補助して澱粉性食物を糖化し消化吸收を促進する（明治43年1月11日）。

・過食の要（用）心

食傷性の蕁麻疹は食物の種類に原因するが、貝類特に鮑、赤貝、栄螺、蛤、牡蠣、章魚、烏賊、海老などの中毒、又獸肉、野猪、鹿、牛を食して本症に罹るものあり（明治39年1月10日）。

上記の記事に見られるように、健康を保つには、体格や体力の向上よりもまず、疾病に罹らないことにある。そのためには食物について特に注意すべき点として、過食と消化不良は子供にとって何よりも恐ろしいことと力説された。明治37年佐伯矩によって大根中にジアスターゼを含むことを発見しラファヌスジアスターゼと名付けた。

(4) 食中毒

・メダイの中毒

内務省衛生試験所の慶末葉学士の談にメダイの鰯未だ試験を経ざれば確かなる答えは出来ぬが、魚が死すれば蛋白質分解して死毒所謂プトマインとなる。魚のみならず凡ての動物が同様なれど獸肉類は蛋白質の分解が魚よりやや遅く、魚は速やかなり鯖、鰯、鮭、鯖、鰻、赤鯮の類を腐らしてプトマインを試験するに液体となれるものあり結晶となれるものあり今日まで魚毒の判明せるはムスカリン、ノイリン、カダヘリン等にて、メダイの鰯における毒分は他の魚に食せらるるを防御するための其の外皮に有しているものや又は腐敗してプトマインを生ぜしものなるやは尚不明なり（明治39年4月2日）。

・鰻に酔ふ（う）

鰻も腐敗に傾いてプトマインを生ずるなり（明治39年4月2日）。

・ふぐ毒

ふぐの有害なことは昔から人の知るところであるにもかかわらず、これを食して死亡する者が多い。ふぐを安全に食べるには、卵巣をしっかりと除去して食すれば中毒せず（明治39年4月2日）。

東京衛生試験所々長 田原良純はふぐの卵巣中の毒素「河豚酸（フグドキシン）」と名付けた（明治41年4月）。

・魚の産卵期

産卵期は危険にて其の孕める時に当たり臓腑の如き物を食さぬがよろし。千葉県にて凱旋軍人の歓迎会に折詰食した者が中毒せし異なり。段々調べれば海老の卵巣有りたるものにてやはりプトマインの中毒ならん云々（明治39年4月2日）。

細菌学の進歩により、東京衛生試験所では、明治17年頃からふぐの研究が行われ、明治44年東京衛生試験所々長田

原良純は、ふぐの卵巣中にある毒素の本体がテトロドトキシンによることを世界で初めて発見する。また、この頃には酵素ジアスターゼの研究が盛んになった。明治42年4月に高峰讓吉博士によって澱粉不消化による栄養障害をきたす疾病に有効な消化剤「タカジアスターゼ」を創製した。

(5) 食品の品質・鑑別

・混砂米は無害

昨年以来の問題となり居れる混砂米は東京試験所に置いて精密調査したるに普通の方法にて磨くときは殆ど砂米を去るを得、残部の飯米中に入れるべきもの極めて少量なり猶同市中中流以下の生活程度に於いて普通の如く磨きたるものを同試験所に於いて試験したるに亦同一の結果得たり依って右の試験成績に基づき北島、横手、野田、野内等の博士士の意見を徴したる毫も衛生上危害を及ぼすの恐れなしと云ふに一致せり。

混砂米は無砂米に比し蛋白質脂肪等成分の差輕微にして全然栄養価値又は其の幾分欠くものとみとむることを得ず故に最早衛生上の問題として調査するの必要なし…略（明治40年5月15日）。

・豆乳と牛乳

近時豆腐屋に販売する豆乳なるものは大豆水に浸し石臼にて磨り潰し其汁液を煮沸し布袋にて漉したるものであるが其成分及び消化率は決して牛乳にすら敗けない故に其少量なれば之を牛乳に混じても普通の鑑定法にては検定することが出来ない去れば奸商は往々牛乳偽造に之れを用い又其実際の効能も幼児に用ゆれば消化不良の嫌いはあるが成人には明らかに認め得らるる、現に労働者などは其価格が安い点からして是れを用いるものが多いが精力維持上充分其反響を見ると云ふて居る（明治41年3月5日）。

・牛乳の良否の検査

牛乳をコップの中に入れ、ヨードチンキを一滴落とすと混合物の澱粉が紫色に反応する（明治38年7月8日）。

・不良牛乳に注意

牛乳に米のどぎ汁を混入して売る者があった。どぎ汁の混入を検出する方法として、ヨードを加えて青く変色する方法（明治45年7月29日）。

牛乳配達が一般化したるが、牛乳は現在のように健康人が飲料として飲むものではなく、病人のための薬という観念が一般的であった。明治30年頃から母乳の代用としての用途が急速に広まった。しかし牛乳の腐敗は早く、またその品質の低下したのも多く出回り、明治33年に内務省令による「牛乳営業取締規則」が公布され、これより牛乳の殺菌や瓶詰技術が進んだ。飲食物として適当であるか否かの責任は、自身にあることの認識を新たにした。

・醤油の良否を試験する方法

酒瓶につめて湯でかんをすると、良い醤油は白い細かい雲のようなものが沢山でる（明に38年7月8日）。

・鶏卵の貯蔵法

近來鶏卵の売行が多くなりたるは、それだけ一般の衛生に関する心掛けが進んで来たものと見るべく、至ってよろしい事ではあるが、これに連れてその價いの高くなりたるは止むを得ざる勢ひである、所でなるべくこれを取り扱ふべく、よく方法をしらざれば少なくとも十中の二・三は腐敗せしむること普通のやうになっている、不経済となるは勿論、またこの腐敗物のために不衛生に陥るのである、依ってその腐敗を防ぎ、しかも貯蔵し得る方法を心得置くこと肝要である、清水に生石灰、食塩を加えた液に鶏卵を入れて貯蔵する…略（明治38年9月18日）。

・鶏卵鮮度の鑑別法

昔ながらの殻のざらつき、振ったときの音、割ったときの白身の水っぽさ、黄身の盛り上がり方などが目安とされた。

鶏卵の貯蔵法として現在では、考えられないような方法であるが、鶏卵が高価な食品であり冷蔵庫のない時代に、食品の防腐は重要な問題だったことが伺える記事である。

(6) 調理科学的知識

「味の素」昆布の旨味の正体がアミノ酸の一種のグルタミン酸ソーダであることを発見したのは明治41年7月25日（1908年）池田菊苗博士である。その翌年小麦粉を原料として商品化されたのが「味の素」である。

・制菓界の福音 味の素 池田理學博士發明

専売特許一四八〇五

白き粉にして植物中より精製す



図5. 明治42年8月

鯉節昆布に優る美味を有し効果五十倍
滋養に富み使用簡易旅行携帯に便
生ぐさくなく精進料理に適す
発売元 東京丸ノ内 鈴木商店 (明治42年8月4日)。

・味の素 宮内省御用品 日英仏専売特許
年未年始贈答用 美麗桐箱入売出
食物が愉快に美味喰べられて身体の滋養になる新式のダ
シ
手数が懸からず使用法は便利でわりのきく純日本趣味の
ダシ
お正月のお雑煮やらおせちなどを何でえますか
味の素の用途は元旦の雑煮に始まりて大晦日のおせちに
終わる迄四季絶間なし (明治44年1月14日)。
従来、習慣や経験に頼っていた調理を科学的に行うことや、
料理のコツを科学的に解明しようとするのが盛んになった。

(7) 台所の衛生

台所の採光や防火に努め、明るく清潔な台所を紹介して
いる。従来の座り流しは不衛生であり、立ち流しが衛生、
作業能率の面からも望ましいと奨励している。

・衛生的 (な) 臺所 遠山博士の談

衛生的臺所に第一は臺所の部屋第二は鼠入らず第三が消
毒釜、此の三つが完備しさえすれば例え廣大な包厨で無
くとも高価な材木で作らずとも事足る

▲薄暗き臺所 臺所の部屋は廣く坪数が多ければ夫れに
越した事は無い…略…然るに我國の家庭では大切な食
物を調理する臺所には重きを置かず薄暗くして隅から隅
まで光線の照射せぬ臺所は微菌を製造するやうなもの、
恐るべきバチルスは最下級動物なる故1時間に約百万と
いふ子を産むのです之れが薄暗い臺所で繁殖したら伝染
病流行の際など随分撲滅に困難するであらう、斯く云ふ
臺所の設備は一日も早く改良して貰いたい。

▲鼠入らずと戸棚 夫れから従来の鼠入らず及戸棚の如
き食物を貯蔵しておく処の戸が板で作られてある、之れ
も即ち光線を遮って微菌撲滅の上に尤も不利である…略
…是非玻璃戸に改良して貰いたいとすれば光線が克く通
し又食品も見え透く…略…食物貯蔵庫を明るくして置く
事は即ち改善の一つであります (明治38年5月21日)。

・だいどころ

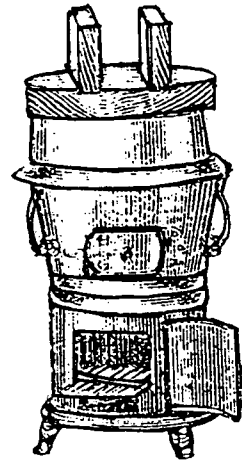
臺所の構造には様々な欠点がありませうけれども、私は
先ず臺所に空気抜きの無いことが第一の欠点と思われま
す…略…煮炊きする臭いひがお座敷まで廻って来る等は
随分不体裁なことであり、不衛生であります。…略…

又臺所は立た儘で料理出来る様に造るのが好いと云う人
もあり又日本家屋ではどうしても従来やうに座って料理
をするが便利である云う人もあり、併し清潔と云ふ点
から考えたならば人の歩く臺所の床の上で料理するより
も棚の上にも行った方が好いかなと思われま (明治41
年2月25日)。

(8) 台所用具や食器類、燃料

・竈の改良 富貴竈

鉄鑄部全許特



富
貴
竈

用両炭薪

図6. 明治36年5月

総鉄鑄製 薪炭両用 本器は三十年間在来改良竈の良点
悉く定備したる構造にして製作の精良堅固なる未だ曾て
其比を見ず眞價は實險 (験) にて知り給え 発売元 東
京浅草区 阿部彦四郎商店 (明治36年5月21日)。

・石油厨房 マッチ一本にて点火すれば直に強熱を發し、
無煙、無臭、一点の塵もなく飯、湯、魚肉を煎炙る等、
文明の利器賞賛の外なし (明治42年4月16日)。

炊飯専用かまどが盛んに新聞に広告されている。在来の
作り付けのかまどは場所を取り、熱効率も悪く、都市の家
庭の台所に適した改良かまどが急速に普及していった。家
庭用のガスの供給は、北海道ガス株式会社の創立が明治4
4年であり、大正元年には小樽営業所が開設された。

・食器

西洋料理が普及するにつれて、食器類も近代化された。

食器はこれまで木地と陶器であった。

木地：碗、皿、盆、膳、桶、箱、樽など、漆塗りの碗、皿。

陶器：茶碗、皿、湯飲み、徳利、壺壺など。尾張の瀬戸
で作られたものが瀬戸物として、多く用いられていた。

ガラス製品：明治後半に菓子皿、杯、コップ、壺などが
作られ、一般家庭では明治末に使用された。

アルミニウム：日清戦争の時、軍隊で箸として使用する。
やがて日露戦争の時に弁当箱、茶碗、釜、牛乳沸
かしなどに用いられた。

III. 結論

小樽新聞が発刊された明治26年頃は近代産業の発展期で、
特に鉄道、海運、電力、石油、石炭、ガス等の発達により、

民間の大企業が次々誕生した。食品ではビール、製粉、製糖などの事業が近代工業としての基礎を確立した。

日常の食品の種類は一段と豊富になり、西洋料理の食材を直接扱う商人の多い小樽では、食品の入手は容易で米食と洋食の習慣は一般化した。

自然科学のめざましい発展の中で、栄養学、医学、薬学の知識が新聞紙上に記載され、食生活においても科学的、栄養学的な見地から食物を摂取しようとする新しい知識が生活に導入された。

西洋料理や中国料理の作り方が新聞や雑誌を通し紹介されたが、特別な道具がなくても作れるシチュー、オムレツ、コロッケ、フライ等の様な実質的で日常的な和洋折衷型の料理が家庭料理となった。この背景には街の洋食店の他に、軽便な飲食店が「即席……料理」「会席料理の他に洋風一品料理」を加えた影響が大きい。

明治期における食生活の近代化は、滋養、衛生、経済の三点から進行し、これが大正期に入って都市の上層から中間層へ、さらに農村へと普及するのには半世紀を要したが、北海道のみは農村の食生活が自給品である酪農製品、西洋野菜を日常の食に取り入れられたのである。新聞による家庭料理の普及、健康や衛生管理の知識は、生活の近代化に

果たした役割は大きい。

参考文献

1. 北海道大学著：北大百年史 通説，ぎょうせい，1982.
2. 小樽市著：小樽市史第一巻，1958.
3. 功力真一著：北海道・樺太の新聞雑誌，42頁，北海道新聞社，1985.
4. 渡部義顕著：小樽地区史（復刻版），名著出版，1965.
5. 北海道養鶏会議著：北海道養鶏史，株式会社ランダムプレス，1998.
6. 小樽市著：小樽市史第二巻，1958.
7. 北海道新聞社著：「北海道の衣食と住まい」北の生活文庫第五巻，北海道新聞社，1997.
8. 昭和女子大学著：近代日本食物史，近代文化研究所，1971.
9. 矢島 蓉編：「聞き書北海道の食事」日本の食生活全集①，社団法人農山漁村文化協会，1986.
10. 北海道編：新北海道史年表，北海道出版企画センター，1989.